

# Audin'kids



*Un journal haut en couleur !*

## Enquête

***Carnaval est une tradition très populaire durant lequel on a l'habitude de se déguiser et de faire la fête. Mais connaissez-vous l'histoire de carnaval ?***



© Carnaval des Champs-montants Audincourt

# Histoire de Carnaval

A l'origine, le Carnaval est une fête religieuse qui commence le jour de l'épiphanie en janvier et se termine le jour de Mardi Gras. Sa date change tous les ans car elle dépend de la date de Pâques (qui varie en fonction du cycle de la lune). Il y a 40 jours entre la fin du carnaval et le jour de Pâques.

Pendant le Carnaval, tout était permis !  
C'était le monde à l'envers, un monde où on avait pris l'habitude de se déguiser.  
Les enfants se déguisaient en adulte, les riches en pauvre, ...  
Cela permettait de faire la fête tous ensemble sans différence !



© carnaval.ch

Carnaval est aussi l'occasion de se régaler avec des pâtisseries telles que les beignets et les crêpes mais également les gaufres et les bretzels.



© kidiklik 45

## Les plus beaux carnivals du monde

Si chaque grande ville du monde organise son propre Carnaval, il y a des carnivals qui sont plus célèbres que d'autres et qui sont devenus des événements importants qui attirent des millions de personnes. Pour les villes de Rio de Janeiro (Brésil) ou Venise (Italie), le Carnaval est même devenu un véritable symbole.

À Venise, le carnaval rime avec mystère... Masques, maquillages, plumes, broderies : on se croit dans une autre époque ! Pour ouvrir les festivités, la tradition veut qu'une jeune fille de la ville s'élance dans les airs, soutenue par des câbles, depuis la basilique Saint-Marc !



© Gabriel Bouys / AFP



© 7 sur 7 info

A **Rio**, le carnaval dure 4 jours. Il débute par le défilé de la reine du Carnaval. Puis, le maire remet les clés de la ville au Roi Momo qui doit trouver sa Reine. Dès la remise des clés, le Carnaval de Rio est lancé et pendant toute sa durée, le Roi Momo et sa Reine gouverneront la ville.

### Beignets de carnaval moelleux

500 g de farine, 100 g de beurre mou,  
5 œufs, 80 g de sucre en poudre,  
½ sachet de levure chimique, 1 pincée  
de sel, huile de friture, sucre glace



1. Mélange la farine, la levure, le sucre, le sel et le beurre dans un saladier. Ajoute les œufs préalablement battus et pétris la pâte pour obtenir une pâte homogène. Forme une boule, couvre avec un torchon et laisse reposer 1 h.
2. Étale la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur environ.
3. Découpe-la en forme de losanges et réalise une incision au centre des losanges. Retourne un coin de pâte dans le trou formé.
4. Fais chauffer l'huile de friture et plonges-y chaque bugne lorsqu'elle est chaude. Dès que les bugnes remontent à la surface, retourne-les à la fourchette. Quand elles sont dorées, égoutte-les à l'aide d'une écumoire et dépose-les sur une assiette recouverte de papier absorbant.
5. Laisse refroidir et saupoudre de sucre glace avant de déguster.

**Et surtout, pour la cuisson, tu dois faire appel à un adulte !!!**

Remerciements aux enfants du Centre de loisirs Peter Pan qui ont participé

**Directrice de publication :** Jocelyne Colcanap

**Rédactrice en chef :** Kala

**Secrétaires de rédaction :** Inès, Célia

**Journalistes :** Asya, Houraye, Abderahmen

**Photographes:** Shana, Ziad, Diogo

**Graphistes :** Aleksandra, Youcef, Chaïma